SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 6161.2:2011

Fillet ikan ekor kuning (*Caesio erythrogaster*) beku-
Bagian 2: Persyaratan bahan baku

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2011

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi i
Prakata ii
1 Ruang lingkup 1
2 Bahan baku 1
3 Jenis 1
4 Bentuk 1
5 Asal 1
6 Mutu 1
7 Penyimpanan 1

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2011

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas *fillet* ikan ekor kuning beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-6161.1-1999, *Persyaratan bahan baku fillet ikan ekor kuning beku.*

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu :
- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 4 Nopember 2009 di Bogor. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-Undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No.28 tahun 2004, Keamanan Mutu dan Gizi Pangan
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 22 Maret 2010 sampai dengan 22 Mei 2010 dengan hasil akhir RASNI.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2011

Fillet ikan ekor kuning (*Caesio erythrogaster*) beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan persyaratan bahan baku *fillet* ikan ekor kuning beku.

2 Bahan baku

Ikan ekor kuning segar dan beku yang belum mengalami pengolahan.

3 Jenis

Ikan ekor kuning (*Caesio erythrogaster*).

4 Bentuk

Ikan ekor kuning utuh segar dan beku.

5 Asal

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar.

6 Mutu

6.1 Bahan baku bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.

6.2 Secara sensori bahan baku mempunyai karakteristik kesegaran

- Kenampakan : utuh, bersih warna spesifik ikan ekor kuning, sangat cemerlang.
- Bau : sangat segar, spesifik jenis.
- Tekstur : padat, kompak, sangat elastis.

7 Penyimpanan

Bahan baku segar disimpan dalam wadah yang baik dengan menggunakan es dengan suhu 0 °C - 5 °C dan untuk bahan baku beku disimpan dalam gudang beku (*cold storage*) dengan suhu (- 20 ± 1)°C, secara saniter dan higienis.

© BSN 2011

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2011

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2011

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id

© BSN 2011